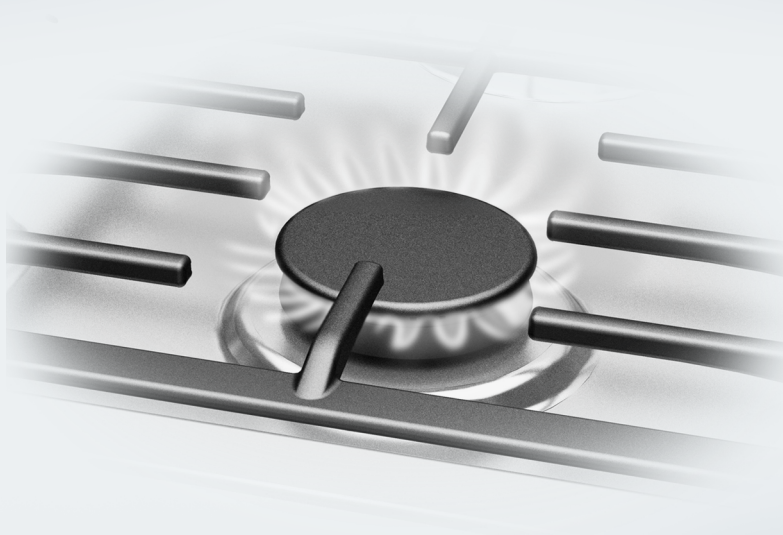


Instructions d'utilisation

Cuisinière (Table de cuisson au gaz)

30 po, 36 po, 48 po



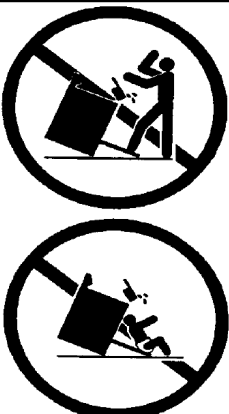
Pour éviter les accidents et éviter d'endommager l'appareil, vous **devez** lire ces instructions avant de l'installer ou de l'utiliser.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!

Les enfants et les adultes peuvent faire basculer la cuisinière si elle n'a pas été fixée. Cela peut mener à des blessures fatales.

- ▶ Cette cuisinière doit être fixée et branchée au moyen du dispositif antibasculement en vertu des instructions d'installation.
- ▶ Si vous avez déplacé la cuisinière, glissez le loquet de verrouillage sur le dispositif antibasculement jusqu'à ce que vous sentiez qu'il est verrouillé en place.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avant que le dispositif antibasculement ne soit correctement installé et déployé.
- ▶ Omettre d'observer les renseignements contenus dans les instructions d'installation peut mener à des blessures sérieuses et fatales infligées à des enfants et à des adultes.

	⚠ ATTENTION
	Toutes les cuisinières peuvent basculer Risque de blessures Installer le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière Voir instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Le non-respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Évitez d'allumer tout appareil.
 - Évitez de toucher tout interrupteur.
 - Évitez d'utiliser tout appareil téléphonique à l'intérieur de l'édifice.
 - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis un appareil téléphonique chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par une agence d'entretien, un installateur qualifié ou le fournisseur de gaz.
(Au Massachusetts, un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé doit en effectuer l'installation ou l'entretien.)
- Remarque à l'intention de l'installateur :
Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.



Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	6
Guide d'utilisation de la cuisinière	18
HR 1124	18
Table de cuisson	18
Touches de commande	19
HR 1134	20
Table de cuisson	20
Touches de commande	21
HR 1135	22
Table de cuisson	22
Touches de commande	23
HR 1136	24
Table de cuisson	24
Touches de commande	25
HR 1924 G/LP	26
Table de cuisson	26
Touches de commande	27
HR 1934 G/LP	28
Table de cuisson	28
Touches de commande	29
HR 1935	30
Table de cuisson	30
Touches de commande	31
HR 1936	32
Table de cuisson	32
Touches de commande	33
HR 1954 G/LP	34
Table de cuisson	34
Touches de commande	35
HR 1955	36
Table de cuisson	36
Touches de commande	37
HR 1956	38
Table de cuisson	38
Touches de commande	39
Panneau de commande	40
Bouton du brûleur	40

Caractéristiques	41
Numéros de modèle	41
Plaque signalétique	41
Éléments inclus avec cette cuisinière	41
Dispositif de sécurité de la table de cuisson	41
Rallumage automatique	41
Avant la première utilisation	42
Premier nettoyage de la table de cuisson	42
Culottage de la plaque chauffante	42
Fonctionnement de la table de cuisson	44
Mise en marche	44
Allumage pendant une panne d'électricité	44
Ajustement de la flamme	45
Caractéristiques visuelles des flammes de gaz	45
Arrêt	45
Récipients	47
Conseils pour l'économie d'énergie	48
Fonctionnement du gril	49
Assemblage du gril	49
Mise en marche du gril	50
Conseil pour l'utilisation du gril	50
Fonctionnement de la plaque chauffante	51
Mise en marche de la plaque	51
Réglages	51
Conseils pour la friture	52
Nettoyage et entretien	53
Table de cuisson au gaz	54
Grilles lavables au lave-vaisselle	54
Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable	54
Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé	54
Nettoyage de la plaque chauffante	55
Nettoyage de la plaque chauffante	55
Foire aux questions	56
Service technique	59

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la cuisinière afin de prévenir les accidents et d'éviter de l'endommager.

Cette table de cuisson se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Pour éviter les risques d'accident et les dommages à l'appareil, veuillez lire ces instructions attentivement avant de commencer à utiliser l'appareil. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Miele ne peut être tenue responsable des dommages survenant à la suite de la non-conformité à ces instructions.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et remettez-les aux futurs propriétaires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou pour être utilisée dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Cette table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- ▶ La table de cuisson au gaz est conçue pour une utilisation domestique seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse.
- ▶ Les personnes qui n'ont pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Enfants

- ▶ Comme pour tout appareil ménager, une supervision étroite est essentielle si vous laissez des enfants se servir de la cuisinière.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance : Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans supervision s'ils sont près du four. Ne les laissez pas s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas les enfants âgés de moins de huit (8) ans s'approcher de la table de cuisson à moins d'être supervisés.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus ne devraient pas utiliser la table de cuisson sans supervision à moins d'avoir été formé afin de l'utiliser de façon sécuritaire et s'ils peuvent reconnaître et comprendre les dangers potentiels d'une utilisation inadéquate.
- ▶ Évitez de laisser les enfants nettoyer ou entretenir la table de cuisson sans supervision.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la table de cuisson et ne les laissez pas jouer avec celle-ci.
- ▶ La table de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure!
Maintenez les espaces au-dessus et derrière la cuisinière libre de tout article qui pourrait attirer l'attention des enfants. Sinon, ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

► Danger de se brûler ou de s'ébouillanter!

Tournez toutes les poignées vers l'arrière de la table de cuisson afin que les enfants ne puissent pas tirer les casseroles et les poêlons et se brûler.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.
- ▶ Ne pas porter ou soulever l'appareil par la poignée de porte du four ou sur le panneau de commande!
- ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. Le travail d'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- ▶ Une table de cuisson endommagée peut être dangereuse. Vérifiez toujours la présence de signes visibles de dommage. N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la table de cuisson ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. La conformité à cette exigence de sécurité essentielle est absolument nécessaire. En cas de doute, veuillez demander à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.
- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ Pour des motifs de sécurité, la table de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Pour éviter d'endommager la cuisinière, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ L'installation et l'entretien de la connexion de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.
- ▶ N'utilisez pas de cordon électrique ou de rallonge pour brancher l'appareil à l'électricité. Il s'agirait d'un risque d'incendie et ne garantirait pas le niveau de sécurité requis de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être installé et utilisé dans des installations mobiles (p. ex. bateaux).
- ▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques de la table de cuisson mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais le boîtier de la table de cuisson.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.
- ▶ Durant l'installation, l'entretien et les travaux de réparation, p. ex. si l'éclairage du four est brisé (consultez la section "Foire aux questions"), la cuisinière doit être complètement débranchée de l'alimentation électrique de la maison. L'alimentation en gaz doit être éteinte. Assurez-vous que c'est le cas en :
 - retirant le fusible;
 - basculant le disjoncteur;

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- débranchant l'appareil de la prise de courant. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.
- Fermez l'alimentation en gaz et, si nécessaire, débranchez la cuisinière de la ligne de gaz. L'installation et l'entretien du branchement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

► **Risque de décharge électrique!**

Si la table de cuisson est défectueuse, débranchez l'appareil immédiatement et ne continuez pas à l'utiliser. Débranchez la cuisinière de l'alimentation en gaz et en électricité et communiquez avec Miele.

► En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que la cuisinière soit complètement refroidie.

► N'installez pas d'armoires de cuisine au-dessus de la cuisinière, car si vous vous étiriez au-dessus de la table de cuisson chaude pour accéder aux armoires, vous pourriez vous brûler. S'il faut installer des armoires, vous pouvez réduire le risque de brûlures en installant une hotte de cuisine d'une épaisseur d'au moins 4 3/4 po (12 cm) sous la base des armoires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation appropriée

- ▶ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez un niveau de puissance maximal. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la table de cuisson.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.
- ▶ Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un agent extincteur à poudre chimique sèche ou un extincteur à mousse carbonique.
- ▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson pour faire chauffer ou mettre en conserve des aliments dans des contenants scellés, comme des boîtes de conserve ou des bocaux puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.
- ▶ Si la table de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la cuisinière est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la table de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une table de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la table de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.
- ▶ La table de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas à l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur une table de cuisson chaude. Lorsque vous faites la cuisson sur l'appareil, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus efficacement la chaleur et produisent de la vapeur, ce qui pose un risque d'incendie. Assurez-vous de garder tous les textiles loin des flammes. N'utilisez pas de linges surdimensionnés, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux similaires.
- ▶ Si la table de cuisson est accidentellement allumée ou est encore chaude, les objets de métal sur l'appareil peuvent chauffer. D'autres articles peuvent fondre ou s'enflammer. Ne rangez aucun article non utilisé sur la table de cuisson!
- ▶ Une hotte de cuisine installée au-dessus de la plaque de cuisson peut devenir endommagée ou s'enflammer à cause de la chaleur intense. N'utilisez pas les brûleurs au gaz sans casserole.
- ▶ La table de cuisson émet une quantité importante de chaleur lorsqu'elle est utilisée. Ceci pourrait faire en sorte que des objets proches puissent s'enflammer.
N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer la pièce.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ N'allumez pas les brûleurs au gaz avant d'avoir installé correctement toutes les pièces des brûleurs.
- ▶ Si la casserole est trop petite, elle ne s'ajustera pas correctement sur la grille du brûleur. Si la casserole est trop grande, la chaleur émise à partir du bas de celle-ci pourrait endommager le comptoir, les murs ayant une faible résistance à la chaleur (p.ex. boiseries) ou des parties de la table de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les flammes du brûleur ne montent pas au-delà du bas du récipient et ne montent pas sur les côtés.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients dont le fond est suffisamment épais. Sinon, cela pourrait endommager la table de cuisson.
- ▶ Utilisez toujours les grilles de brûleur fournies avec la table de cuisson. Ne placez jamais les casseroles directement sur le brûleur.
- ▶ Essuyez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la table de cuisson. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.
- ▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas de rôti-ssoire, de casseroles ou de pierres gril suffisamment grandes pour couvrir plusieurs brûleurs. La chaleur qui s'accumulerait pourrait endommager l'appareil.
- ▶ Si la table de cuisson n'a pas été utilisée pendant une longue période, assurez-vous de bien la nettoyer et de la faire inspecter par un technicien autorisé avant de l'utiliser à nouveau.
- ▶ L'utilisation de la table de cuisson produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit où la ventilation est suffisante. Les ouvertures de ventilation naturelle ne devraient pas être bloquées. On peut aussi installer un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte).

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture d'une fenêtre ou le réglage de la hotte de ventilation à une puissance supérieure.
- Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du panneau de disjoncteur de votre appartement ou votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où déconnecter le gaz et l'alimentation électrique de votre table de cuisson.
- Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.
- Risque d'incendie! Les vêtements amples ou tombants peuvent s'enflammer. Habillez-vous de façon appropriée avec des vêtements ajustés lorsque vous faites la cuisson. Ne laissez jamais de vêtements amples ou de matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs alors que ceux-ci sont utilisés.
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous que les brûleurs et le four sont éteints en vérifiant la position des boutons.
- Les grilles, le chapeau du brûleur, les pièces du bas du brûleur et toute autre pièce située près de la flamme du brûleur peuvent être encore très chauds après la cuisson et causer des brûlures. Ne touchez pas à ces éléments lorsque vous utilisez la table de cuisson.
- Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la table de cuisson et les faire s'enflammer. Si la table de cuisson est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de rideaux longs.
- Seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une table de cuisson au gaz sans se briser en raison des changements de température rapides.
- N'utilisez pas de récipients sur le gril.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

► Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur un brûleur chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une table de cuisson.

Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

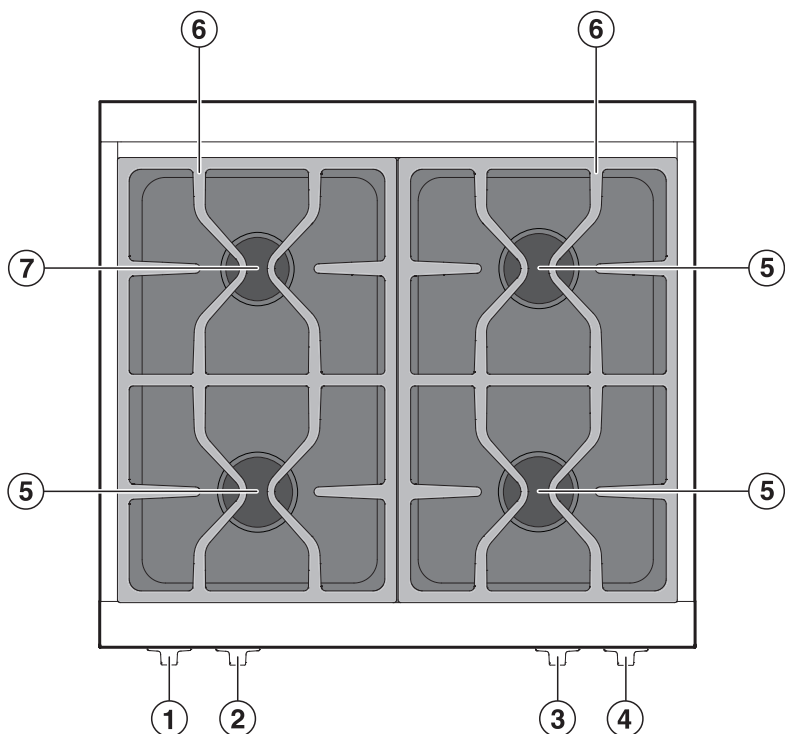
La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS.

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1124

Table de cuisson



① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit

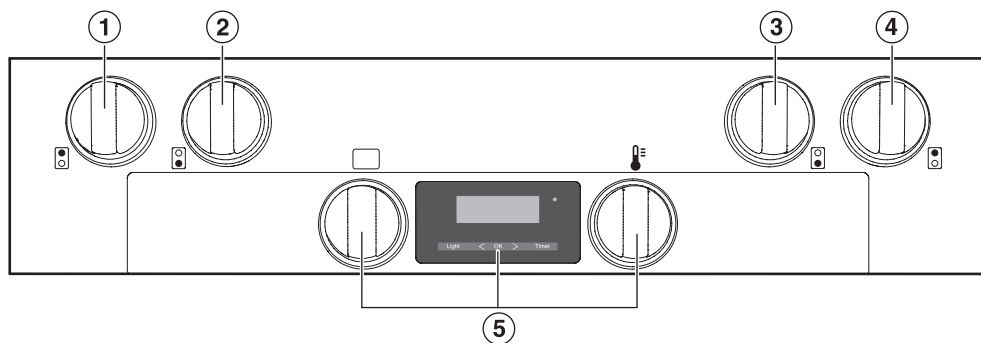
④ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑤ Brûleurs à air soufflé

⑥ Grilles lavables au lave-vaisselle

⑦ Brûleur à feu doux

Touches de commande

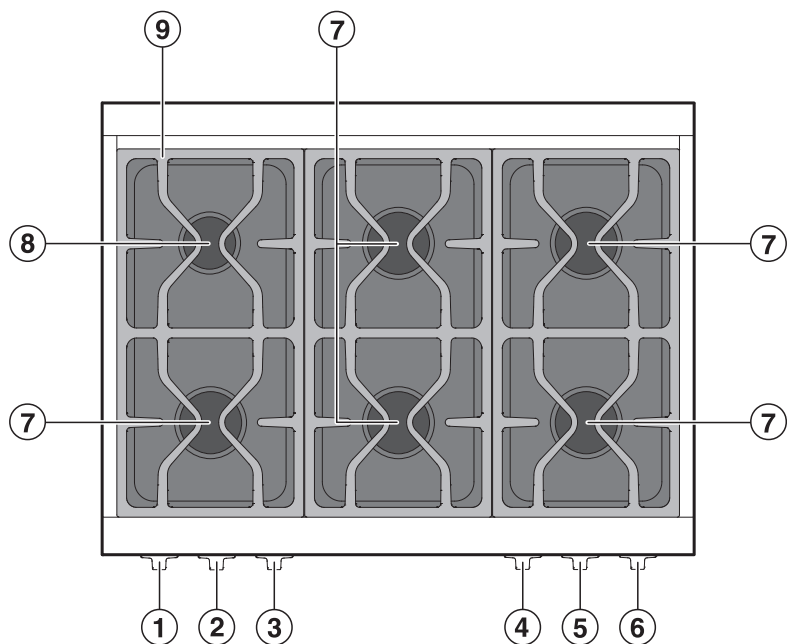


- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑤ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

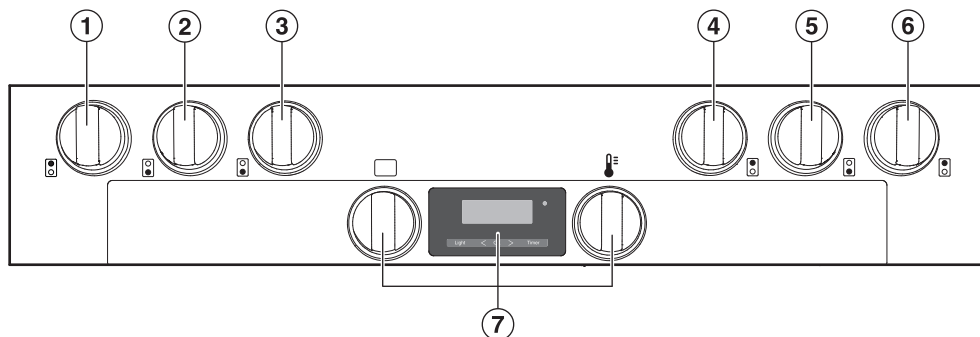
HR 1134

Table de cuisson



- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Boutons du brûleur pour le brûleur avant central
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑥ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑦ Brûleurs à air soufflé
- ⑧ Brûleur à feu doux
- ⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle

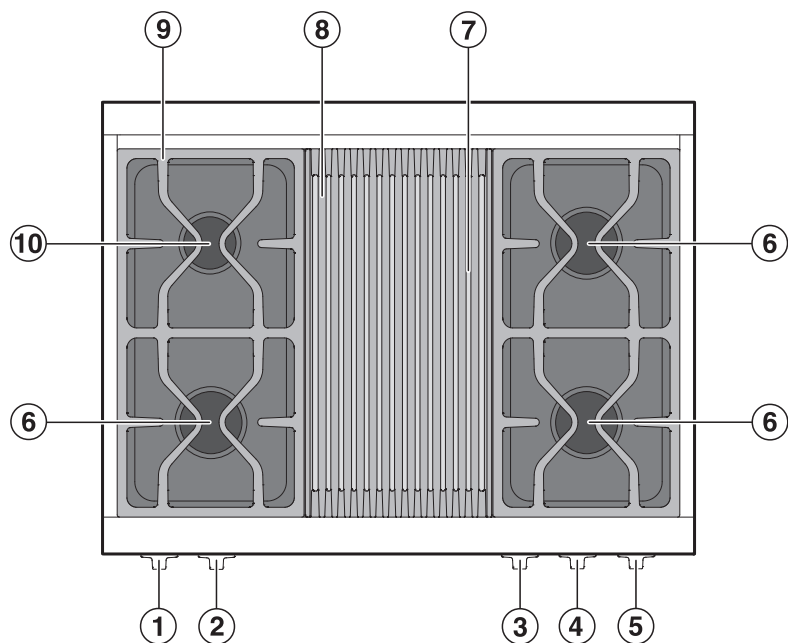
Touches de commande



- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Boutons du brûleur pour le brûleur avant central
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑥ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑦ Touches de commande

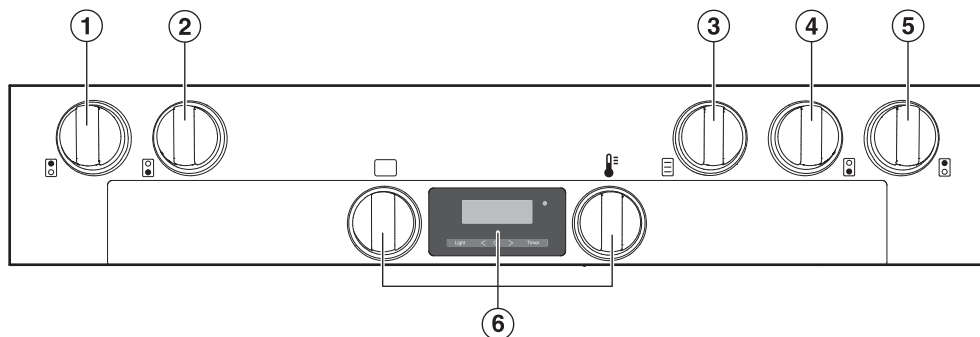
HR 1135

Table de cuisson



- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Brûleurs à air soufflé
- ⑦ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique
- ⑧ Grille pour grillage lavable au lave-vaisselle
- ⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle
- ⑩ Brûleur à feu doux

Touches de commande

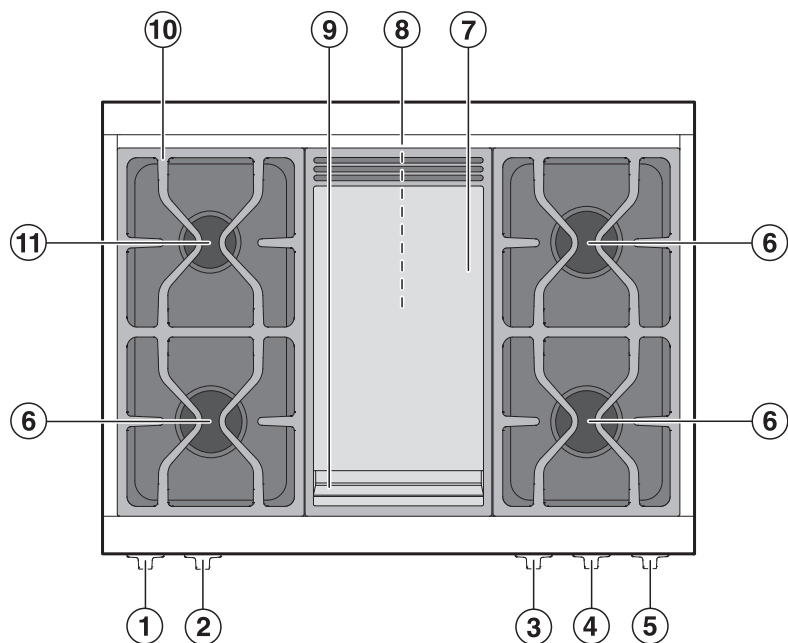


- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du gril
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

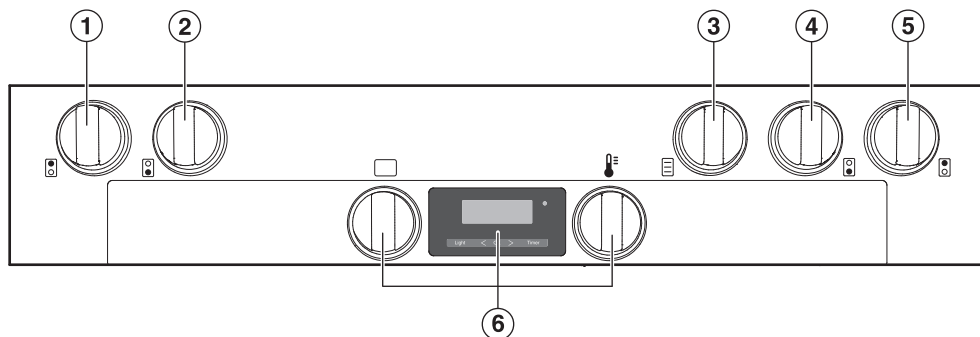
HR 1136

Table de cuisson



- | | |
|---|---|
| ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche | ⑦ Plaque chauffante |
| ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche | ⑧ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique |
| ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante | ⑨ Plateau d'égouttement pour la graisse en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle |
| ④ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit | ⑩ Grilles lavables au lave-vaisselle |
| ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit | ⑪ Brûleur à feu doux |
| ⑥ Brûleurs à air soufflé | |

Touches de commande

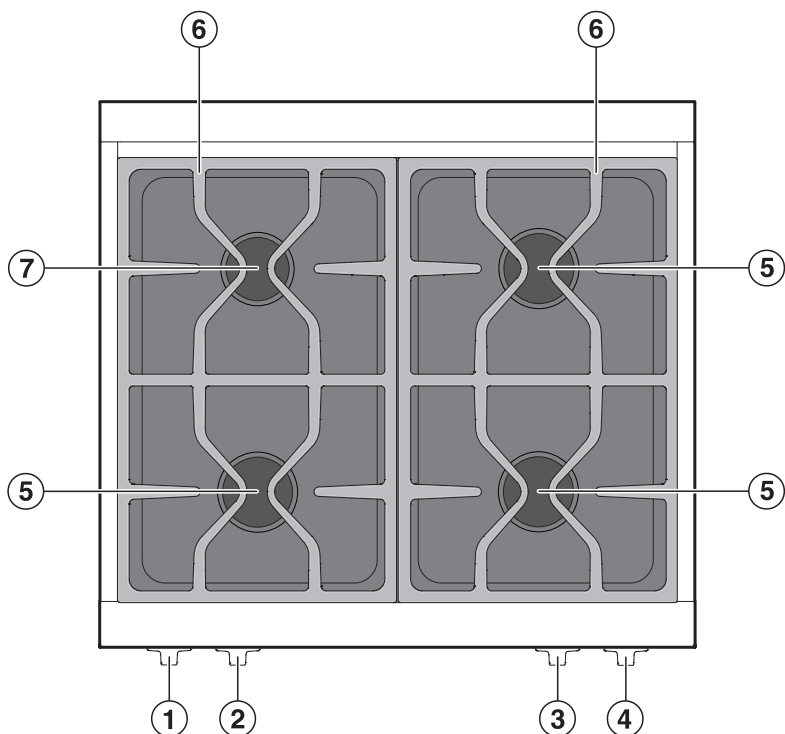


- ① Boutons du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Boutons du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante
- ④ Boutons du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Boutons du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

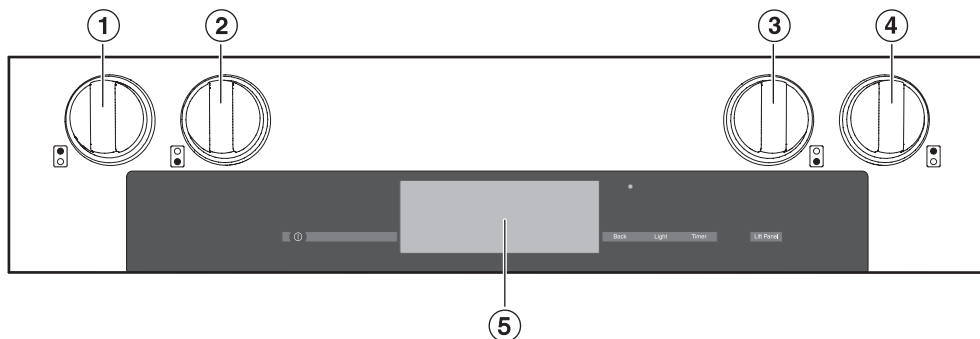
HR 1924 G/LP

Table de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑤ Brûleurs à air soufflé
- ⑥ Grilles lavables au lave-vaisselle
- ⑦ Brûleur à feu doux

Touches de commande

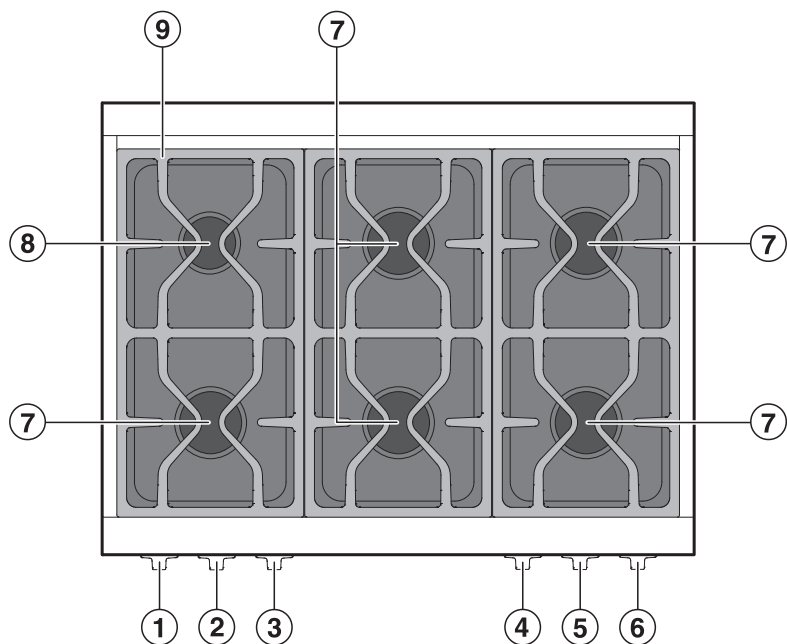


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑤ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

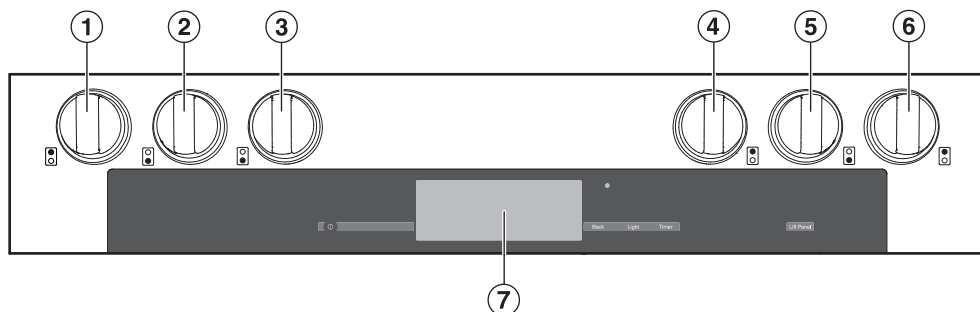
HR 1934 G/LP

Table de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑦ Brûleurs à air soufflé
- ⑧ Brûleur à feu doux
- ⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle

Touches de commande

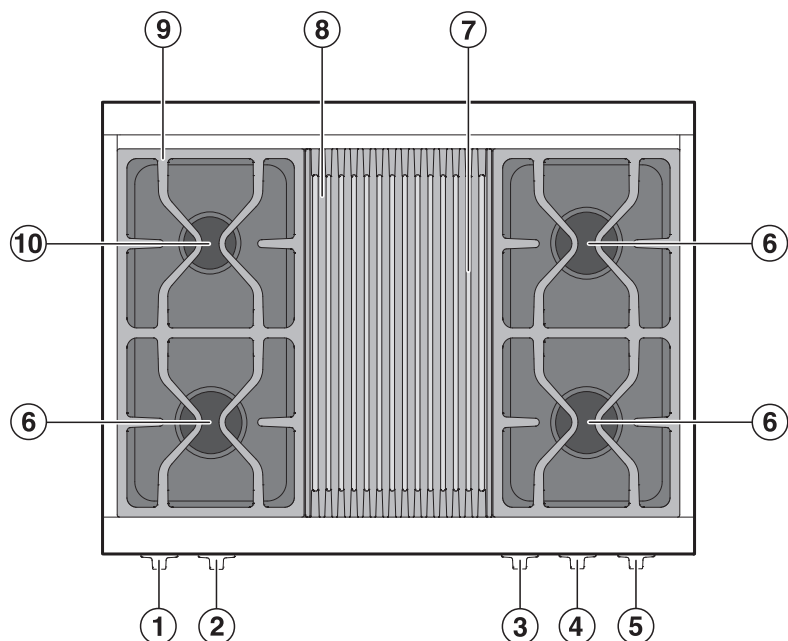


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑦ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

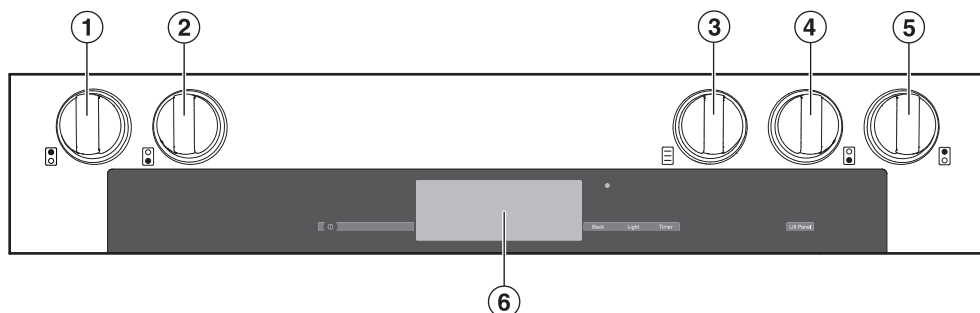
HR 1935

Table de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé pour le gril
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Brûleurs à air soufflé
- ⑦ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique
- ⑧ Grille pour grillage lavable au lave-vaisselle
- ⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle
- ⑩ Brûleur à feu doux

Touches de commande

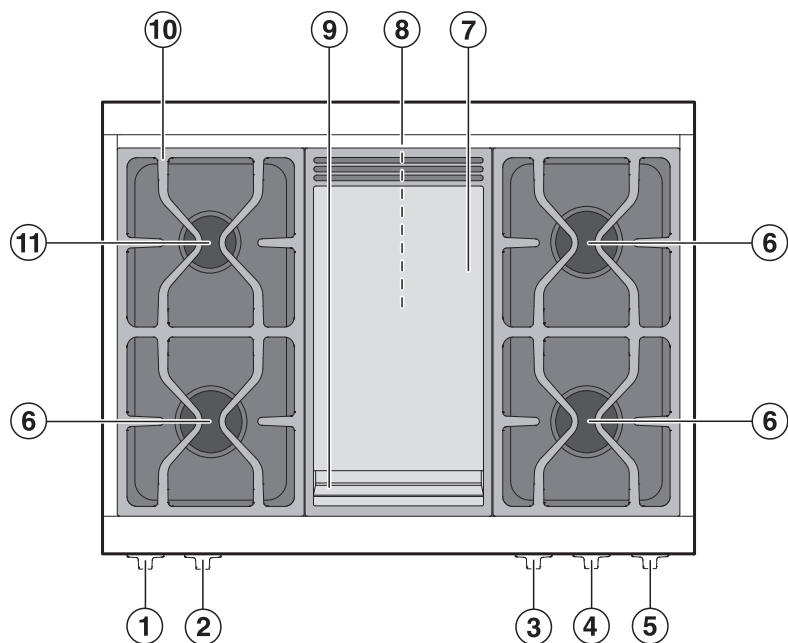


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé pour le gril
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

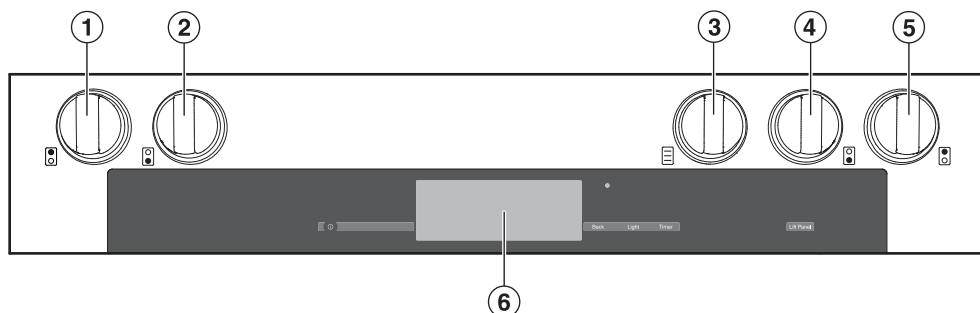
HR 1936

Table de cuisson



- | | |
|---|---|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche | ⑦ Plaque chauffante |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche | ⑧ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour la plaque chauffante | ⑨ Plateau d'égouttement pour la graisse en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit | ⑩ Grilles lavables au lave-vaisselle |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit | ⑪ Brûleur à feu doux |
| ⑥ Brûleurs à air soufflé | |

Touches de commande

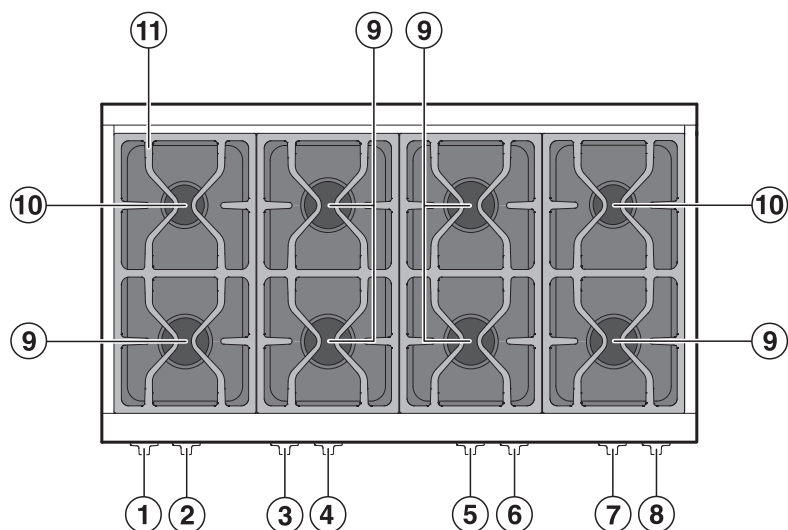


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑥ Touches de commande

Guide d'utilisation de la cuisinière

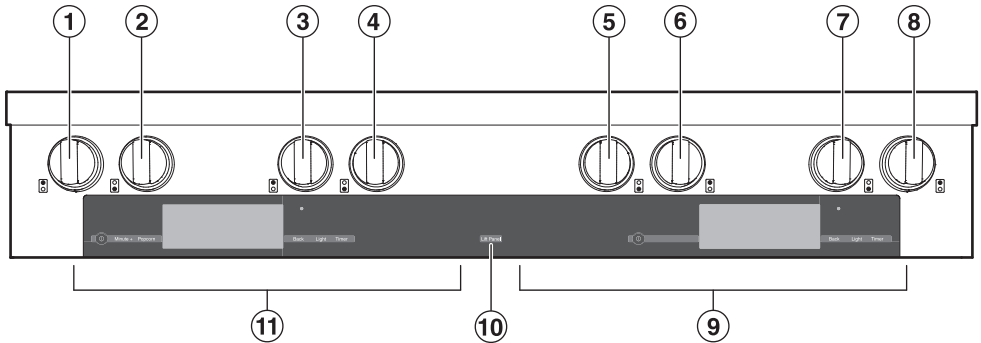
HR 1954 G/LP

Table de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre gauche
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre gauche
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑨ Brûleurs à air soufflé
- ⑩ Brûleur à feu doux
- ⑪ Grilles lavables au lave-vaisselle

Touches de commande

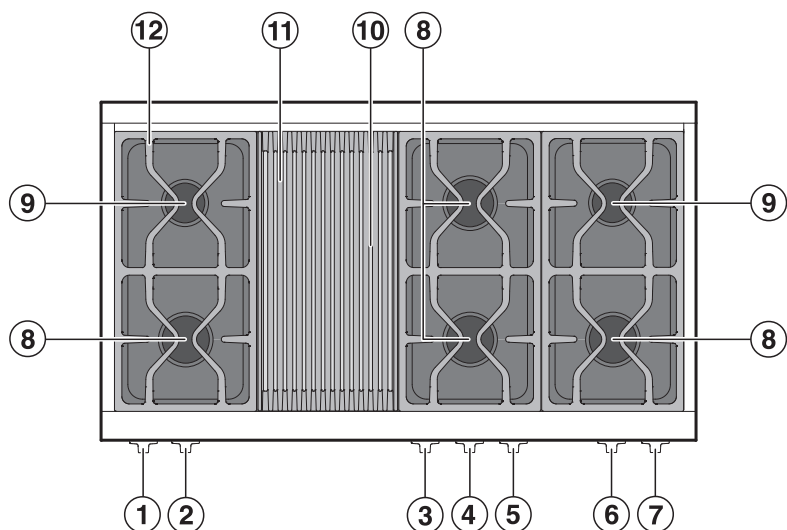


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre gauche
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre gauche
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑨ Touches de commande
- ⑩ Touche pour le panneau escamotable
- ⑪ Commandes du four combiné micro-ondes

Guide d'utilisation de la cuisinière

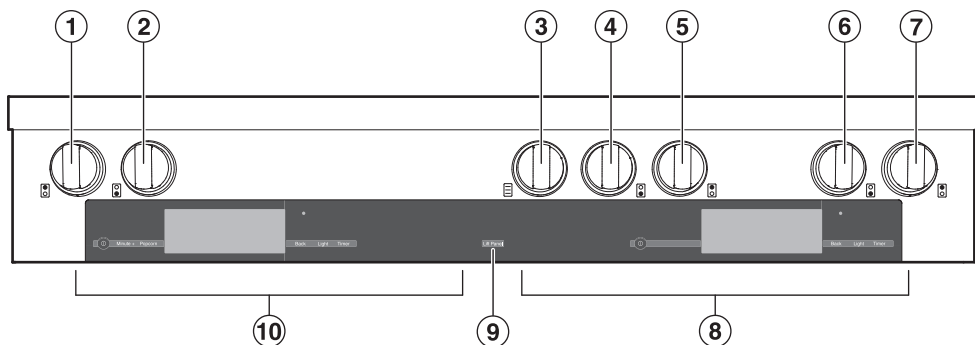
HR 1955

Table de cuisson



- | | |
|--|--|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche | ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche | ⑧ Brûleurs à air soufflé |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé pour le gril | ⑨ Brûleur à feu doux |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central | ⑩ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central | ⑪ Grille pour grillage lavable au lave-vaisselle |
| ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit | ⑫ Grilles lavables au lave-vaisselle |

Touches de commande

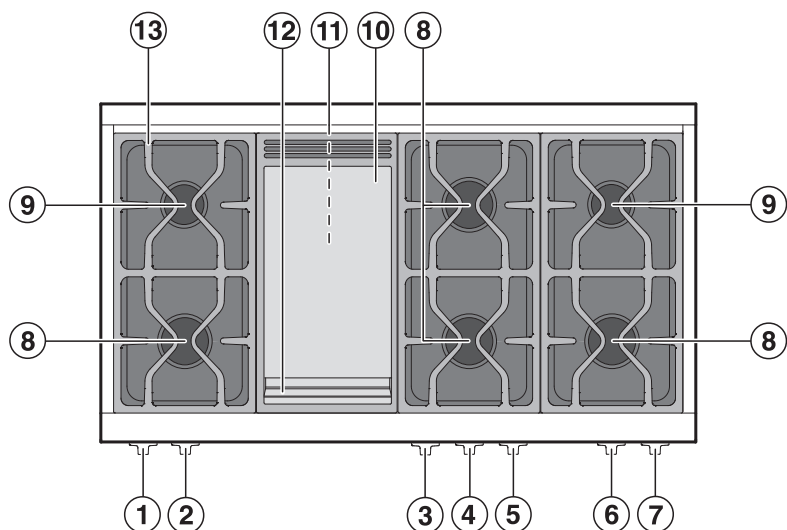


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé pour le gril
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑧ Touches de commande
- ⑨ Touche pour le panneau escamotable
- ⑩ Commandes du four combiné micro-ondes

Guide d'utilisation de la cuisinière

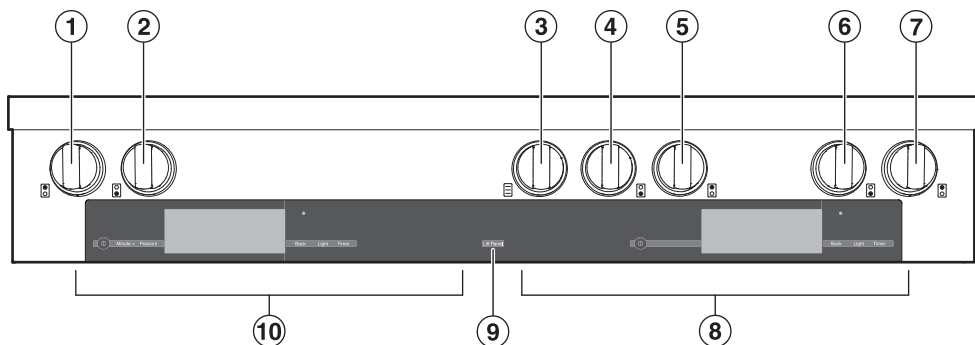
HR 1956

Table de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑧ Brûleurs à air soufflé
- ⑨ Brûleur à feu doux
- ⑩ Plaque chauffante
- ⑪ Brûleurs en céramique à contrôle thermostatique
- ⑫ Plateau d'égouttement pour la graisse en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle
- ⑬ Grilles lavables au lave-vaisselle

Touches de commande



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit
- ⑧ Touches de commande
- ⑨ Touche pour le panneau escamotable
- ⑩ Commandes du four combiné micro-ondes

Panneau de commande

Bouton du brûleur

Vous pouvez allumer le brûleur et ajuster la flamme au moyen du bouton du brûleur. Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Selon le modèle, la cuisinière sera munie de boutons de commande de brûleur rétroéclairés.

Numéros de modèle

Une liste de fours décrits dans ces instructions figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve derrière le coup-de-pied. Le coup-de-pied est attaché à la base de la cuisinière par des aimants afin de pouvoir la retirer et la reposer facilement.

Vous y trouverez le numéro de modèle, le numéro de série et les données de branchement (tension/fréquence/charge nominale maximale) de la cuisinière.

Assurez-vous de disposer de ces renseignements au moment de communiquer avec le Service technique Miele.

Éléments inclus avec cette cuisinière

Les éléments suivants sont fournis avec cet appareil :

- instructions d'installation pour la cuisinière;
- instructions d'installation multiples (selon le modèle de cuisinière) pour :
 - table de cuisson au gaz;
 - four au gaz;
 - four à convection;
 - four combiné micro-ondes;
 - tiroir chauffant;
- une trousse antibasculement comprenant des vis pour fixer la cuisinière;
- divers accessoires.

Dispositif de sécurité de la table de cuisson

Rallumage automatique

Votre table de cuisson au gaz est munie d'une fonction de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint, p.ex., parce que l'aliment a débordé ou qu'il y a eu un courant d'air, la flamme est automatiquement rallumée.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage de la table de cuisson

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Avec une éponge douce, nettoyez toutes les pièces de brûleur amovibles avec une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez les pièces à fond après le nettoyage et réassemblez les brûleurs (voir la section "Nettoyage et entretien").
- Enlevez la grille pour grillage et nettoyez-la avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez la grille à fond après le nettoyage.
- La plaque chauffante est huilée afin d'être protégée contre la corrosion. Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse puis essuyez-la.
- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez-le.

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

Culottage de la plaque chauffante

Vous devez culotter la plaque chauffante avant de l'utiliser la première fois pour y cuire des aliments. Ce processus empêche les aliments de coller et protège la surface de l'humidité.

- Réglez la plaque chauffante à "Élevé" pendant 30 minutes.
- Éteignez la plaque chauffante après 30 minutes et laissez-la refroidir.

Pendant le chauffage, la plaque chauffante change constamment de couleur. La décoloration peut devenir plus importante avec le temps. Cependant, cela n'affecte pas les propriétés de la plaque chauffante.

- Verser 1 cuillère à thé d'huile végétale qui peut être chauffée à haute température sur le milieu de la plaque chauffante refroidie et l'étendre avec une serviette de papier sans en mettre sur les coins de la plaque.

N'utilisez pas trop d'huile. L'huile en excès laisse une substance caoutchouteuse sur la plaque qui doit être enlevée.

- Enlever tout excès d'huile avec une serviette de papier.
- Chauffer la plaque chauffante à température "Élevée" jusqu'elle commence à émettre de la fumée.
- Éteignez la plaque chauffante.
- Lorsque celle-ci s'est refroidie à la température de la main, lavez la plaque pour enlever l'excès d'huile.

- Répétez le processus après que la plaque chauffante se soit entièrement refroidie.

Fonctionnement de la table de cuisson



Risque d'incendie!

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que vous faites la cuisson!

Mise en marche

Ne tournez pas le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire au-delà de la position "Off" (arrêt).

Actionner un bouton de commande produit automatiquement une étincelle sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas un défaut.

Vous pouvez noter un bref rallumage (1 ou 2 clics) lorsque vous allumez l'appareil p.ex. à cause d'un courant d'air.

- Pour allumer un brûleur, poussez le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire à la position "High" (élevée). L'allumeur "clique" et allume le gaz.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".

Allumage pendant une panne d'électricité



S'il y a eu une panne de courant, la fonction de rallumage automatique ne fonctionnera pas correctement.

Utilisez la cuisinière uniquement sous supervision. Si le brûleur ne s'est pas allumé ou si la flamme s'éteint, tournez le bouton de commande du brûleur à la position "Off" (arrêt).

Brûleurs standard et à air soufflé

S'il y a une panne de courant, la flamme peut être allumée manuellement.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position "High" (élevé).
- Allumez le mélange de gaz et d'air qui sort avec une allumette.

Gril



Danger de blessure à cause de l'allumage manuel du brûleur plat pendant une panne de courant!

N'utilisez jamais le gril pendant une panne de courant.

- Mettez le bouton de commande du gril à la position "Off" (arrêt).

Plaque chauffante

La plaque chauffante ne peut pas être utilisée en cas de panne de courant.

- Mettez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position "Off" (arrêt).

Fonctionnement de la table de cuisson

Ajustement de la flamme

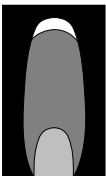
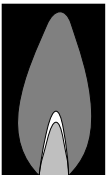
Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Puisque les bords de la flamme sont beaucoup plus chauds que son centre, l'extrémité des flammes devrait demeurer sous le bas des récipients. Les extrémités qui s'étendent au-delà des côtés des récipients émettent de la chaleur inutile dans la pièce et peuvent aussi endommager les poignées des récipients, ce qui augmente le risque de blessures.



- Ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse jamais des côtés du récipient.

Caractéristiques visuelles des flammes de gaz

	Flamme jaune Communiquez avec le Service technique de Miele.
	Pointe jaune en-dessus du cône extérieur Normal pour le gaz propane
	Flamme bleue douce Une pointe jaune du cône intérieur est permise Normal pour le gaz naturel

Arrêt

Ne tournez pas le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire au-delà de la position "Off" (arrêt).

- Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il atteigne la position "Off" (arrêt).

L'apport en gaz cessera et la flamme s'éteindra.

Fonctionnement de la table de cuisson

Brûleur standard/à air soufflé

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée: Le brûleur est éteint
High (Élevé)	Réglage de flamme le plus fort : Puissance maximum des anneaux de flamme supérieur et inférieur
Simmer (Cuisson à feu doux)	Réglage de flamme le plus faible : Anneau de flamme supérieur éteint Puissance minimum de l'anneau de flamme inférieur

Gril : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'un gril selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée : Le gril est éteint
High (Élevé)	Puissance maximum
Low (Faible)	Puissance minimum

Plaque chauffante : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'une plaque chauffante selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Désactivé	L'alimentation en gaz est fermée : La plaque est éteinte
Low (Faible)	Puissance minimum
Medium (moyen)	Puissance moyenne
High (Élevé)	Puissance maximum

- Choisissez un récipient qui correspond à la taille du brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur
- L'utilisation d'un récipient qui est trop grand peut propager les flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. Le choix de la bonne dimension de récipient améliore l'efficacité.
- Tout récipient qui a un diamètre plus petit que la grille du brûleur ou qui ne demeure pas en position stable sur la grille (sans vaciller) est dangereux et ne devrait pas être utilisé.
- Contrairement aux récipients utilisés sur une table de cuisson électrique, le bas du récipient utilisé sur une table de cuisson au gaz n'a pas besoin d'être plat pour offrir une performance de cuisson efficace.
- Lorsque vous achetez des casseroles, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du bas.
- Tout récipient résistant à la chaleur convient à l'utilisation sur une table de cuisson au gaz.
- Un récipient à fond épais est préférable puisqu'il distribue la chaleur plus également. L'utilisation d'un récipient à fond mince peut causer une surchauffe de l'aliment à certains endroits. Remuez l'aliment fréquemment pour éviter cet inconvénient.
- Placez toujours le récipient sur la grille de brûleur fournie avec la table de cuisson. Ne le placez jamais directement sur le brûleur.
- Placez le récipient sur la grille du brûleur afin qu'il ne puisse pas se renverser. Il y a toujours une possibilité d'une petite inclinaison, malgré un positionnement approprié.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêlons dont les fonds ont des bords prononcés.



Conseils pour l'économie d'énergie

- Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Ceci évite une perte de chaleur inutile.



- Un récipient large et peu profond chauffe plus rapidement et est par conséquent préférable à un récipient haut et étroit.
- Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.
- Lorsque l'eau bout ou que l'huile ou la graisse est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.
- L'utilisation d'un autocuiseur diminuera considérablement le temps de cuisson.

Au moment de procéder au programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante seront désactivés.

Pendant le programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante ne peuvent pas être activés.

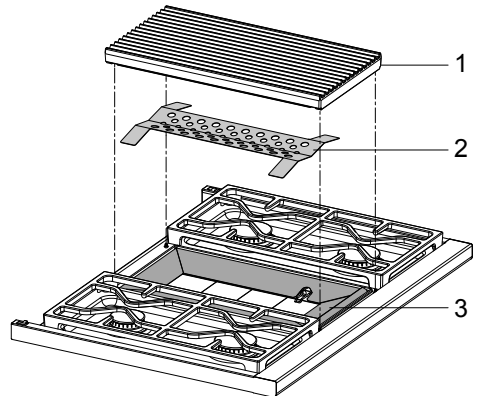
Le gril est muni d'un brûleur en céramique qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour sceller les jus. Flexibilité entière, selon l'aliment, avec des réglages de Faible à Élevé.

N'utilisez pas de récipients sur le gril.

Assemblage du gril

⚠ Risque de brûlure!
Les brûleurs doivent être éteints et on doit les laisser refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure!
Le gril en fonte est lourd.
Transportez le gril avec soin et placez-le de façon sécuritaire sur une base souple afin qu'il soit à plat.



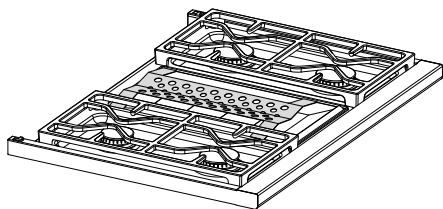
① Gril

② Plateau à graisse

③ Cadre

- Nettoyez le plateau à graisse ② au moyen d'une éponge douce et d'une solution d'eau tiède savonneuse. Asséchez les pièces à fond après le nettoyage.
- Retirez le gril ① de la table de cuisson au gaz.
- Placez le plateau à graisse ② sur le dessus du cadre ③.

Fonctionnement du gril



- Placez le gril ① en place.

Nettoyage et entretien

Conseil : Toutes les pièces peuvent être désassemblées en ordre inverse. Vous pouvez aussi retirer le cadre pour le nettoyer.

Mise en marche du gril

- Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à "High" (élevé).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".
- Préchauffez le gril avec la grille lavable au lave-vaisselle en place pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Conseil pour l'utilisation du gril



Risque d'incendie!

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que vous faites la cuisson!

- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant le grillage.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Sélectionnez une coupe maigre ou enlevez le gras avant de griller. Le gras qui s'égoutte peut s'enflammer.
- Si le gras qui s'égoutte s'enflamme, utilisez des pinces de cuisine pour déplacer la viande à un autre endroit ou enlevez-la complètement.
- Enlevez la peau du poulet pour éviter la production d'étincelles.
- Badigeonnez la marinade sur l'aliment au milieu de la période de cuisson.
- Laissez le gril allumé pendant 10 minutes supplémentaires lorsque vous avez terminé. Cela facilitera le nettoyage après le refroidissement.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Au moment de procéder au programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante seront désactivés.

Pendant le programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante ne peuvent pas être activés.

La plaque chauffante est contrôlée par thermostat afin de conserver une température constante. Il est nécessaire de culotter la grille avant de l'utiliser pour empêcher les aliments de coller (voir la section "Avant la première utilisation"). Flexibilité entière, selon l'aliment, avec les réglages "Faible", "Moyen" et "Élevé".

Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié peut émettre un bourdonnement. Ce n'est pas une erreur.

Mise en marche de la plaque

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque et tournez-le dans le sens antihoraire à "Low" (faible).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".
- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Réglages

Réglages	Aliment
Low (Faible)	Mijoter sauce
	Maintenir des aliments au chaud
Medium (moyen)	Œufs
	Bacon
	Pain perdu
Medium (moyen)– High (Élevé)	Poisson
	Crêpes
	Saucisses
	Bouchées risso-lées
	Légumes
High (Élevé)	Burgers
	Steaks
	Stirfry

Fonctionnement de la plaque chauffante

Conseils pour la friture

Avant chaque utilisation, essuyez la plaque chauffante avec un linge humide pour enlever la poussière et les autres résidus.

- Préchauffez à fond la plaque chauffante pendant 8 à 10 minutes au niveau de puissance que vous prévoyez utiliser pour la cuisson.
- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Lorsque vous faites la cuisson sur la plaque chauffante, vous avez besoin de très peu de gras ou même pas du tout dans le cas d'aliments marinés. Si vous utilisez une graisse de cuisson, ne la mettez pas sur la plaque de cuisson tant que celle-ci n'est pas chaude.
- N'utilisez que les huiles et les corps gras qui supportent des températures élevées.
- Une marinade améliore souvent la saveur des aliments à cuire.



Risque de brûlure!

Les brûleurs doivent être éteints et on doit les laisser refroidir complètement.



Risque de blessure!

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Toutes les surfaces de la table de cuisson peuvent se décolorer ou s'altérer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.

Les surfaces extérieures de la table de cuisson peuvent se rayer.

Essayez immédiatement les résidus des produits nettoyeurs.

Nettoyez toujours la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Les produits suivants ne doivent pas être utilisés afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil :

- des nettoyeurs contenant de la soude, de l'ammoniac, des acides ou des chlorures;
- des détartrants;
- des détachants ou des décapants pour la rouille;
- des agents nettoyeurs abrasifs, comme les nettoyeurs en poudre ou en crème et les pierres ponce;
- des nettoyeurs à base de solvants;
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle;
- des vaporisateurs pour gril ou pour four;
- des nettoyeurs pour vitres;
- des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyeurs abrasifs;
- des objets tranchants (qui risqueraient d'endommager les joints entre la surface en céramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir).

Nettoyage et entretien

Table de cuisson au gaz

Les surfaces des composants du brûleur et des grilles perdront un peu de leur lustre avec le temps. Ceci est parfaitement normal et n'indique pas un dommage au matériel.

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Faites tremper préalablement les résidus et taches tenaces avant le nettoyage.
- Séchez l'appareil après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Ceci aide à éviter les dépôts de calcaire.

Conseil : Les aliments qui ont cuit sur une table de cuisson chaude peuvent causer une décoloration des composants du brûleur. Retirez immédiatement tout aliment renversé et toutes les éclaboussures salées ou sucrées!

Grilles lavables au lave-vaisselle

- Retirez les grilles du brûleur.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Au besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge de cuisine.

Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable

Les boutons de commande de brûleur peuvent se décolorer s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Ne nettoyez pas les boutons de commande de brûleur dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable pour les nettoyer.

Utilisez plutôt une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé

Le chapeau du brûleur ne va pas au lave-vaisselle.

Assurez-vous que les orifices pour les flammes sont complètement secs après le nettoyage.

- Retirez le chapeau du brûleur.
- Nettoyez le chapeau du brûleur après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Toutes les pièces du brûleur qui ne peuvent pas être retirées devraient être essuyées avec un linge humide.

Allumeur

Évitez de mouiller l'allumeur. S'il est mouillé, il ne produira pas d'étincelle.

- Essuyez doucement l'allumeur avec un linge humide.

Nettoyage de la plaque chauffante

- Nettoyez la plaque à griller après usage avec une eau chaude savonneuse. Lorsque la plaque du gri est très sale, faites-la tremper puis enlevez la saleté avec une brosse. Ensuite, laissez sécher à l'air complètement.

Nettoyage de la plaque chauffante



Risque de brûlure!

Laissez la plaque chauffante refroidir suffisamment avant de la nettoyer.



Risque d'incendie!

Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation de la plaque chauffante.

- Détachez immédiatement les grosses saletés avec une spatule et grattez la graisse et les résidus dans le bac à graisse.
- Enlevez tout excès de graisse avec une serviette de papier.
- Ensuite, laissez refroidir la plaque suffisamment pour qu'on puisse y toucher, ajoutez de l'eau de vaisselle savonneuse et faites tremper les salissures.
- Nettoyez les salissures avec de l'eau et une éponge.

Vous pouvez nettoyer les saletés tenaces sur la plaque en utilisant le côté rugueux d'une éponge à vaisselle et quelques gouttes de nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Miele (voir "Accessoires offerts en option").

- Enlevez le bac à graisse et videz-le.
- Nettoyez le bac à graisse avec une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse. Asséchez à fond après le nettoyage.
- Essuyez la plaque chauffante avec de l'eau propre et asséchez-la avec un linge propre et sec.
- Badigeonnez un peu d'huile végétale sur la plaque chauffante après l'avoir nettoyé.
- Remettez le bac à graisse en place.

Foire aux questions

Le guide suivant vise à vous aider à résoudre les problèmes qui se produisent lors du fonctionnement normal de l'appareil.

Si vous êtes incapable d'identifier ou de remédier à la cause du problème par vous-même, veuillez contacter le Service technique de Miele. (reportez-vous à la page arrière pour de plus amples renseignements).



Risque de blessure! Une installation, un entretien ou une réparation incorrectement effectué peut constituer un risque de danger important pour les utilisateurs de l'appareil.

L'installation, l'entretien et les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens autorisés de Miele.

N'essayez pas d'ouvrir vous-même le boîtier extérieur de la table de cuisson.

Problème	Cause et solution
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque la table de cuisson est utilisée pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.	Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz. ■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Le brûleur n'est pas bien installé. ■ Montez le brûleur correctement.
	Le robinet de sectionnement du gaz est fermé. ■ Ouvrez le robinet de sectionnement du gaz.
	Le brûleur est mouillé ou encrassé. ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices pour les flammes sont mouillés ou obstrués. ■ Nettoyez et séchez les orifices pour la flamme.
La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	L'allumeur est sale. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.

Problème	Cause et solution
La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
La flamme au gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
L'allumeur ne fonctionne pas correctement.	Le fusible dans le système de câblage de l'édifice a été déclenché. ■ Si nécessaire, communiquez avec un électricien qualifié ou avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Des résidus de nourriture se trouvent entre l'allumeur et le chapeau du brûleur. ■ Retirez les débris. (Pour en savoir plus, consultez la section "Nettoyage et entretien".)

Foire aux questions

Problème	Cause et solution
Le gril et la plaque chauffante seront dés-activés/ne peuvent pas être activés	Au moment de procéder au programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante seront désactivés. Ce n'est pas une erreur. Ce processus a été activé par le dispositif de sécurité de coupure de l'alimentation. À intervalles d'une minute, max. 5 tentatives d'allumage seront effectuées. ■ Tournez le bouton de commande pour le gril et la plaque chauffante à la position "Off" (arrêt). À la fin du programme Autonettoyant, vous pouvez allumer le gril et la plaque chauffante de nouveau.
	Pendant le programme Autonettoyant, le gril et la plaque chauffante ne peuvent pas être activés. Ce n'est pas une erreur. Ce processus a été activé par le dispositif de sécurité de coupure de l'alimentation. À intervalles d'une minute, max. 5 tentatives d'allumage seront effectuées. ■ Tournez le bouton de commande pour le gril et la plaque chauffante à la position "Off" (arrêt). À la fin du programme Autonettoyant, vous pouvez allumer le gril et la plaque chauffante de nouveau.
Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié émet un bourdonnement.	Ce n'est pas une erreur. Après quelques secondes, le bruit s'arrête.

Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

- votre détaillant Miele;
- le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique qui se trouve derrière le couvercle du coup-de-pied.

Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.



Canada
Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

All Gas: HR1124; HR1134; HR1135; HR1136; Dual Fuel: HR1924;
HR1934; HR1935; HR1936; HR1954; HR1955; HR1956